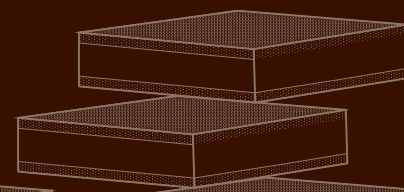




Enobois®

Gama Lamothe-Abiet



Blocks Enobois® 18mm

Blocks de roble francés de calidad secados naturalmente al aire libre durante un mínimo de 24 meses, los **Blocks Enobois® 18mm** se fabrican a partir de los **Staves Enobois® 18mm**. Por lo que corresponden exactamente a los perfiles aromáticos intensos y complejos obtenidos por el proceso de doble tostado realizado sobre los **Staves Enobois® 18mm**. Un primer tostado, lento y difuso, que trabaja homogéneamente sobre el total del volumen de la madera. Un segundo tostado, superficial, que permite ganar en complejidad aromática.

El formato reducido de los blocks permite a los vinos de corta crianza beneficiarse de la nueva dimensión organoléptica conseguida gracias al desarrollo de los staves.

INTERÉS ENOLÓGICO

> **Aportes progresivos y duraderos:** el formato grueso de los **Blocks Enobois® 18mm** favorece una difusión progresiva de los compuestos de la madera y aumenta las reacciones de polimerización entre la madera y el vino. Los efectos sobre el vino son más armoniosos y más estables en el tiempo.

> **Aportes precisos, complejos y fundidos:** el proceso de Doble-Tostado realizado sobre las 3 referencias confiere a los **Blocks Enobois® 18mm** una complejidad y singularidad aromática inédita. Aplicando 2 tipos de tostado en cada producto, el número de perfiles diferentes a utilizar se reduce, permitiendo así una mayor precisión en la elección de los tostados.



LOS PRODUCTOS

Blocks cuadrados de 5 cm de lado y grosor de 18 mm.

LOS TOSTADOS



ORIGIN

El perfil de tostado más «ligero», viene a subrayar el frescor de la fruta y a introducir aromas intensos de vainilla y de coco. En boca, se gana en sucrosidad y redondez.



EXPRESSION

El perfil de tostado más «consensual», la paleta aromática es la más amplia y la más compleja, mezclando notas de vainilla, caramelo, crema tostada y café torrefacto. En boca, aporta complejidad y longitud.



ABSOLUTE

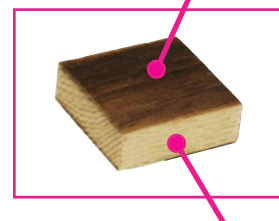
Perfil de tostado de fuerte «carácter», con aromas intensos de café torrefacto, moka, ahumado pero a la vez muy fresco como el regaliz y el eucalipto. En boca, las sensaciones de frescor y de tensión vienen a completar este tostado realmente sorprendente!

MODO DE ACCIÓN

El vino dentro de las barricas penetra en las duelas unos milímetros. Se constituye así una zona en la que hay un intercambio de sustancias aromáticas y taninos varios provenientes de la superficie y en profundidad. El gradiente de tostado garantiza complejidad y elegancia. Por su tostado y su forma, los **Staves Enobois® 18mm** reproducen el mismo esquema permitiendo una extracción a la vez sobre la superficie y sobre el volumen total de la madera disponible (en profundidad). El grosor de los **Staves Enobois® 18mm** es ideal para beneficiarse de un tostado «a corazón» lento y gradual y de un segundo tostado superficial. La « respuesta al tostado » diferencia la superficie (mas tostada) del corazón de la duela.

Según el nivel de tostado elegido, los aportes aromáticos son entonces muy ricos y variados. La difusión de los taninos se produce poco a poco en el tiempo, que permite obtener una trama tánica elegante y suave, así como una gran sucrosidad.

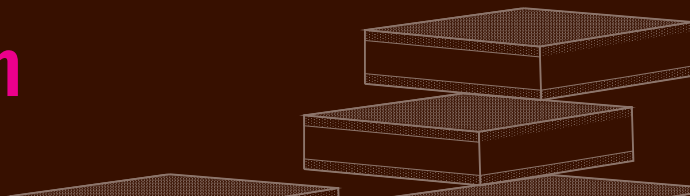
1 - Tostado «a corazón» lento y ligero: respeto de los taninos y de las cualidades aromáticas.



Ejemplo de proceso de Doble-Tostado para **Blocks Enobois® 18mm** Origin

2 - Tostado en superficie ligero que se adiciona al tostado «a corazón»: ganancia en complejidad aromática.

Blocks OEnobois® 18mm



MODO DE EMPLEO Y RECOMENDACIONES

Utilización por inmersión directa de las bolsas de infusión con los **Blocks OEnobois® 18mm** en el mosto o el vino a tratar. Los sacos pueden también engancharse por sus cuerdas en el depósito, si está equipado de un punto de enganche.

> **Tiempo de contacto entre 3 y 6 meses, según el tipo de vino y el resultado deseado. Tiempo de contacto medio óptimo: 5 meses.**

> **Vinos blancos:** Uso recomendado desde el inicio de la fermentación. Utilización posible en crianza, en ese caso, es importante dejar el vino sobre lias finas y realizar batonages.

– **Dosis medias :** 2 a 4 g/L según la intensidad aromática deseada.

> **Vinos tintos:** aplicación posible igualmente durante la fermentación que en crianza. La incorporación lo más precoz posible es siempre recomendable para la búsqueda de un efecto fundido y de redondez.

– **Desde la FA** para beneficiar los efectos estructurantes y reveladores de frutas debidos a las interacciones levaduras/madera.

– **En FML** para optimizar el tiempo de contacto y favorecer las interacciones entre las bacterias lácticas y los precursores de aromas de roble (aromas tostados y vainillados, sabores lácteos y sucrosos).

– **En crianza**, desde el primer trasiego efectuado. Puede acompañarse de aportes de oxígeno y removidos, según las recomendaciones de vuestro enólogo.

– **Dosis medias:** 3 à 6 g/L según el tiempo disponible y la intensidad aromática deseada.

ACONDICIONAMIENTO

> Saco kraft doble PE certificado alimentario con 2 bolsas de infusión de 6 kg.

QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ DES STICKS OENOBOIS®

El roble francés seleccionado para los Staves OEnobois® 18mm proviene exclusivamente de bosques franceses y de especies *Q. Robur* y *Q. Petraea*. La trazabilidad y puesta a punto por OEnobois® permite garantizar el origen preciso del roble utilizado, así como la maduración natural al aire libre de las maderas de roble durante un mínimo de 24 meses.

